

XP-002196201

AN - 1978-55947A [31]

CPY - KONG

DC - D13

FS - CPI

IC - A23B7/00 ; A23L1/21 ; C11D7/54

MC - D03-H01

PA - (KONG) KONGO KK

PN - JP53072852 A 19780628 DW197831 000pp

- JP58058057B B 19831223 DW198404 000pp

PR - JP19760146309 19761206

XIC - A23B-007/00 ; A23L-001/21 ; C11D-007/54

AB - J53072852 Method comprises bleaching wheat bran using hydrogen peroxide and a treating agent contg. alkali simultaneously, washing, neutralising, adding hyposulphite and washing with water. Alternatively the method involves adding hydrogen peroxide and the treating agent contg. alkali, defoaming agent and adsorbent simultaneously or separately to wheat bran in hot water, stirring the mixt. with heating; washing, neutralising; adding hyposulphite; and washing with water.

- Both white wheat bran and also red wheat bran, which is less expensive and more difficult to be bleached than white wheat bran, can be bleached easily and quickly. The bleached wheat bran which can be used as a pickling bed.

- White and red wheat bran can be bleached sufficiently with as little as 20 w/w% on wheat bran of 35% hydrogen peroxide. The defoaming agent may be silicon and the adsorbent may be kieselguhr.

IW - BLEACH RED WHITE WHEAT BRAN HYDROGEN PEROXIDE PRESENCE ALKALI

IKW - BLEACH RED WHITE WHEAT BRAN HYDROGEN PEROXIDE PRESENCE ALKALI

NC - 001

OPD - 1976-12-06

ORD - 1978-06-28

PAW - (KONG) KONGO KK

TI - Bleaching red and white wheat bran - with hydrogen peroxide in the presence of alkali

09日本国特許庁

特許出願公開

公開特許公報

昭53-72852

51 Int. Cl.²
A 23 B 7 00

識別記号

52 日本分類
34 D 51
34 D 5

序内整理番号
7258 49
7258 49

43 公開 昭和53年(1978)6月28日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

54 鉄漂白改良方法

東京都練馬区富士見台 3-32-4

21 特 願 昭51-146309

71 出 願 人 株式会社コンゴ

22 出 願 昭51(1976)12月6日

東京都品川区西五反田 7 丁目 22 番 17 号

72 発 明 者 山岸耕太郎

74 代 理 人 弁理士 箕浦清

東京都北区滝野川 4 の 5 の 9

同

引地敬二

明 細 書

1. 発明の名称 鉄漂白改良方法

2. 特許請求の範囲

1. 鉄を過酸化水素を用いて漂白するに当り、過酸化水素と共にアルカリを含む処理剤を併用添加して漂白処理後、水洗、中和し、然る後次亜硫酸塩を添加処理してから水洗仕上げることを特徴とする鉄漂白改良方法

2. 鉄が白鉄又は赤鉄である特許請求の範囲第 1 項記載の鉄漂白改良方法

3. 鉄を熱水中に入れ、これに過酸化水素水とアルカリ消泡剤及び緩衝剤からなる処理剤を同時又は相前後して加え、加熱攪拌する加熱処理工程を行う特許請求の範囲第 1 項記載の鉄漂白改良方法

4. 熱水中に鉄及びアルカリを含む処理剤を入れて、加熱処理を行った後、過酸化水素水を添加して加熱処理する特許請求の範囲第 1 項記載の鉄漂白改良方法

5. アルカリを含む処理剤がアルカリ、消泡剤及び緩衝剤とからなっている特許請求の範囲第 1 項又は第 4 項記載の鉄漂白改良方法

3. 発明の詳細な説明

本発明は漬物(例えば沢庵漬)用として好適な漂白鉄の製造方法に関し、特に特徴的には従来漂白が困難視されて用いられていなかった量的には多く産出し価格の低廉な赤鉄までも十分に漂白しうる新規な漂白改良方法に関するものである。

現在漬物用鉄の漂白は過酸化水素水(35%)による酸化漂白と次亜硫酸ソーダによる過酸化水素分解並びに還元漂白を行っているが、仕上り鉄の漂白度は主として過酸化水素による酸化漂白力によつて左右されている。

従来の白鉄の漂白工程を例示すると、白鉄 15kg を約 90ℓ(鉄の約 6 倍量)の熱水(90℃以上)に入れ、過酸化水素水(35%)を約 30% (4.5~5ℓ)添加、加熱、攪拌する(90℃以上で約 30~60 分)。

次いで脱水後、約100ℓの水で水洗、脱水してから約90ℓの水に脱水酸を入れ、次亜硫酸ソーダを酸の約2～2.5%（300～350g）添加、攪拌しながら約30分以上処理する。更に脱水後、約100ℓの水にて水洗及び脱水してから調味仕上げを行つている。

しかし従来の漂白方法では白飯の漂白処理に5時間程度の長時間を要するのみならず、産出量の多い赤飯については食物用の目的に適合する程度まで十分に漂白することが困難であるという問題点をもっている。

本発明はこのような問題点に対処するためになされたもので、アルカリを含む処理剤、更にはアルカリ、消泡剤及び吸着剤からなる処理剤を併用することにより過酸化水素による酸化漂白力を高め、よつて過酸化水素の添加量の減少及び白飯以外にも赤飯の漂白も可能して所期の成果をあげたものである。

上記本発明の方法によれば漂白効率の向上及び赤飯の利用を開拓したという経済面の利益の

みならず、過酸化水素がアルカリに不安定で分解し易いことを利用して、白飯の場合には過酸化水素（35%）の添加量が約20%前後で済み、しかも同程度の添加で赤飯も白飯と同程度に漂白可能ならしめるという効果がある。

以下に本発明を具体的ならしめるために実施例を掲げる。

実施例1

約90ℓの熱水（90℃以上）に白飯15kgと下記組成の処理剤1～1.5%入れ、約20分間加熱攪拌した。

処理剤組成

ソーダ灰（アルカリ）	60%
炭酸カリ（アルカリ）	30%
シリコーン（消泡剤）	7%
（シリコーン樹脂として0.05%含有）	
※ケイソウ土（吸着剤）	3%
計	100%

※ 吸着剤として炭粉、カオリン、炭酸カ

- 3 -

ルシウム等も同様に使用可能。

次いで上記の液に過酸化水素水（35%）を酸に対し約20%（3ℓ～2.5ℓ）添加して加熱し、95℃程度で約40分間処理する。

然る後、脱水してから約100ℓの水で水洗し再び脱水する。この脱水酸を約90ℓの水に入れ、酢酸又はリンゴ酸等の酸を酸の0.5～1%（80～150g）添加して攪拌中和後、次亜硫酸ソーダを酸の約2～2.5%（300～350g）加え、30分以上攪拌処理する。然る後脱水、約100ℓの水で水洗して再び脱水してから調味仕上げて製品とする。

実施例2

約90ℓの熱水（90℃以上）に赤飯及び実施例1と同一組成の処理剤を酸の2～2.5%（300～350g）入れ、加熱攪拌する。然る後過酸化水素水を酸の約30%（4.5～5ℓ）添加して約95℃まで加熱攪拌し約40～50分間処理してから脱水、約100ℓの水で水洗、再び脱水する。

- 5 -

- 4 -

約90ℓの水にこの脱水酸を入れ、酸を酸の0.8～1%（120～150g）入れ、攪拌、中和後、次亜硫酸ソーダを酸の約2～2.5%加え、約30分以上攪拌処理してから、又脱水、約100ℓの水にて水洗、脱水後、調味仕上げて製品とする。

次に本発明方法の効果を明らかにするために参考写真で漂白効果を示した。

参考写真（㊦1）は実施例1に従つて漂白した白飯（右側）と対照白飯（左側）とを対比したものであり、又参考写真（㊦2）は実施例2に従つて漂白した赤飯（左側）と未漂白の赤飯（右側）とを対比したものであり、これより本発明法による漂白効果が顕著に認められた。

代理人 箕 浦

